Vanilletörtchen



Rezept und Fotos von Marie Na

1 kg Mehl
4 Eier
350 g Zucker
2 Vanillezucker
250 g Butter
2 Prisen Salz
Kaffeesahne je nach Bedarf (ca 1/8 l)
Mit dem K Haken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Dünn auswalken,(wie Kekse) und mit einem Glas in gewünschter Größe ausstechen.
Hellgelb backen .





Für die Creme :
1 1/5 l Milch und
5 P. Vanillepudding
Nach Anleitung zubereiten.
Geht gut mit der CC
Unter rühren auskühlen lassen .
Seperat
375g Zimmerwarme Butter
sehr schaumig schlagen.
2 frische Eier und
50 g Stauzucker unter Rühren hinzugeben.
Rum nach Belieben ebenfalls unterrühren.

Den erkalteten Pudding Löffelweise
hinzufügen.
Creme etwas kühl stellen .
Die Creme reichlich zwischen zwei ausgekühlte Törtchen füllen.
Den Rand in Kokosflocken wälzen.
Mit Schokoglasur verzieren.



Hält sich mit Folie abgedeckt, an einem kühlen Ort ca 1 Woche . Wenn Kinder mitessen, verwende ich Rum Aroma.
Ergibt ca 55-60 Stück.
Super Rezept, wenn man größere Mengen braucht .

Pudding Keks Nachtisch



Rezept und Foto von Aldona Led

Zutaten:
Ca. 40 Schokokekse
700 ml Milch
2 Pkg. Puddingpulver
8 EL Zucker
3 El Mehl
2 Eigelb
2 Eiweiss

2 Schlagsahne
2 Vamillezucker
2 Sahnesteif

Schokokekse auf einer Servierplatte auslegen, Pudding kochen aus Puddingpulver, Milch und Zucker, Eigelb und Mehl. Minimal abkühlen lassen und aufgeschlagenes Eiweiß unterheben. Masse auf die Kekse gleichmäßig verteilen und in Kühlschrank abkühlen.

Schlagsahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und auf der Puddingmasse verteilen. Mit Kekse zudecken.

Es ist ein bisschen schwer zu essen, da die Schokokekse sehr fest sind.

Als Alternative wären Butterkekse geeignet, welche mit selbstgemachter Glasur bestrichen oder eingetaucht werden.

Cookie-Eisparfait mit heißen Pfeffer-Kirschen



Foto Gisela Martin

Quelle Genuss-Magazin 02/2015, nachgemacht von Simone Bachmann und Gisela Martin

Zutaten:
150g Kekse oder Cookies
250g Sahne
2 Eier
2 Eigelbe
75g Puderzucker
250ml Kirschsaft
200ml Rotwein
75g Zucker
1 EL schwarze Pfefferkörner – fein zerstoßen

1 EL Speisestärke – mit 2-3 EL kaltem Wasser verrührt
500g entsteinte Kirschen

Zubereitung:
Cookies im Multizerkleinerer zerbröseln

Sahne mit dem Ballonschneebesen steif schlagen

2. Schüssel nehmen – sonst Sahne rausnehmen, Besen reinigen und weiter geht’s

Eier / Eigelbe / Puderzucker mit dem Schneebesen 5min schaumig-steif-schlagen

zerbröselte Cookies abwechselnd mit der Sahne unter die Masse heben

Parfaitmasse in eine Folie ausgelegte Form füllen und 5h in das Gefrierfach stellen (hab eine Silikonkastenform genommen)

Kirschaft / Rotwein / Zucker / Peffer auf 250ml einkochen- mit angerührter Stärke den Sud binden

Kirschen unterheben

Eisparfait stürzen, Folie entfernen und alles mit Kakao bestäuben

Schneiden und Stück mit der Pfeffer-Kirschsoße servieren